

***Unser Menü zur Sommerzeit
mit Fisch & Fleisch***

*Sommerspinat, gebratene Cherrytomaten
Safranmayo, sautierte Wachteleier (Privatzucht J. Anselm, Rauental)*

Röstbrotchips, Gruyère

(1,3,7,8,9)

(als Einzelgericht € 16,50)

*Demeter Ziegenfrischkäse „salzig-süß“
geschmorter Rhabarber, gebratene Erdbeeren, Pistazien, Passionsfrucht
heimische Wiesenkräuter, Löwenzahl*

(7,8)

(als Einzelgericht € 18,50)

Hauptgang zur Wahl

Filet vom La Platina Rind

Selleriepüree, Sommertrüffel, Zuckerschoten, Erbsen

Pfifferlinge, Glace de Viande

(1,7,9)

(als Einzelgericht € 44)

oder

Tranche vom bretonischen Steinbutt

Selleriepüree, Sommertrüffel, Zuckerschoten, Erbsen

Pfifferlinge, Glace de Viande

(1,4,7,9)

(als Einzelgericht € 44)

Menüpreis mit Fleisch € 74

Menüpreis mit Fisch € 74

„Die ausgewiesenen Preise sind incl. gesetzl. Mwst“

Unser „Veganes“ Menü

Zuerst

*Suppe von zweierlei Spargeln, Zitronenöl
Crostiti, Avocado, Radieschen, Kresse*

(1,6)

(als Einzelgericht € 8,90)

-danach-

*Frühlingsalat von Erdbeeren, Spargeln & Feta-Käse (vegan)
Levantiner Haselnüsse, Fumée Zitrusfrüchte, Wildkräuter*

(6,8)

(als Einzelgericht € 17,50)

-als Hauptgang-

*Zuckerschoten-Erbesen-Risotto, Morcheln
sautierte Bondkartoffeln, Spargel & Pinien*

(6,8,9)

(als Einzelgericht € 26,50)

Menüpreis € 46,50

Vegane Vorspeise

*Gebratene Steinchampignons, sautierte Cherrytomaten
Blattsalatte, veganer Speck & frittiertes Porree € 10,90*

(1,6,9)

Veganer Hauptgang

„Wheat Meat“ vom Lavasteingrill

Räucherpeperonaten (mittlere Schärfe)

rosa Pfeffer, schwarzer Quinoa, Macadamia, Shiso-Kresse € 19,90

(1,5,6,8,9)

„Die ausgewiesenen Preise sind incl. gesetzl. Mwst“

Unser Vegetarisches Menü zur Sommerzeit

Geeiste Gazpacho
von Gurken, Peperonaten, Erdbeeren & Minze
Kressecrostini
(1,7)
(als Einzelgericht € 9,50)

„Muffin“ von Sommerspinat & veganem Räucherkäse
Wiesenkräuter, Löwenzahn & Kräuterschmand
(1,3,7,9)
(als Einzelgericht € 16,50)

Hauptgang

Gratinierte bretonische Artischocke
Minzratatouille, Ziegenfrischkäse, Anisspargel
Rote Frühlingszwiebeln, Cherrytomaten, Oliven-Röstkartoffeln
(8,9)
(als Einzelgericht € 24,50)

Menüpreis € 48,50

1 Glutenthaltige Getreide / 2 Krebstiere / 3 Eier / 4 Fische
5 Erdnüsse / 6 Soja / 7 Milchprodukte Informationen zu den in unseren Speisen verwendeten allergenen
Zutaten teilen wir Ihnen
auf Nachfrage gerne mündlich mit bzw. halten zusätzlich eine schriftliche Dokumentation für Sie bereit.
Allergenkennzeichnung:

8 Schalenfrüchte/Nüsse / 9 Sellerie / 10 Sesamsamen / 11 Weichtiere
Zusatzstoffe
A = Antioxidationsmittel

Unsere Vorspeisen

Spinatschaumsuppe

grüne Nüsse, Kresse-Avocado-Crostini € 9,50

(1,7)

Rahmsuppe von Pfifferlingen, Kräuter-Käse-Croutons € 9,50

(1,7,9)

*Bretonische Fischersuppe von Meerestieren
& Krustentieren, Röstbrot (scharf) € 15,50*

(1,2,4,9,10,11)

*„Salat“ von Papaya & Mango, Koriander, Zitrusfrüchten, Rettich
„Crispy“ Spring-Rolls, Wakame Algen & gebratene Wildgarnelen € 23,50*

(2,3,4,6,8,10)

*„Wildgarnelen-Duett“ Tatar & gebraten
Melone, grüner Apfel, Staudensellerie, Shiso Purple Kresse
Fond von Garnelen & grüner Kokosnuss € 23,50*

(1,2,4,5,6,8,9)

*Tatar vom Fjord-Lachs, Zitrus, Senf
Avocado, Kartoffelrösti, Frischkäse € 19,90*

(1,4,7,9)

*Totani Sepia gegrillt an Rucolasalat, Balsamico-Olivendressing
Reggiano Käse & Chips € 18,50*

(4,6,8)

*Carpaccio vom Angusrind
Sommertrüffel, Pinienkerne & Reggiano € 22,50*

*„Mini“ Ravioli, Frischkäse, Gruyère, Sahne
Frische Morcheln & Zuckerschoten € 24,50*

(1,3,7)

*Gebratene Steinpilze & Pfifferlinge, Kräutern & Olivenöl
frische Tagliatelle, Parmesanchips & karamellisierte Cherrytomaten € 19,90*

(1,3,7)

*Frische Pasta von (Poggiolini/Italien) mit Tomaten, Peperonaten,
Safran, Reggiano & Parmaschinken € 19,90*

Zur Wahl:

Fagottini / Tagliatelle al vino rosso / Strozzapreti oder Papardelle

(1,3,7,8,9)

Unsere Hauptgerichte mit Fleisch

*

*Australian „Grain Fed“ 250 gr oder 350 gr
(feinwürzige Aromen, zarte Textur, deutliche Marmorierung)
dazu 3erlei Dips, Gemüse & knusprige Pommes Frites
als 250 gr Steak € 39,50 / als 350 gr Steak € 44,50
(1,3,9)*

*

*„Surf & Turf“ vom La Platina Prime-Filet & Riesengarnelen
Rosmarinkartoffeln, Bernaise & südlichen Gemüsen € 39,90
(1,2,3,7)*

*

*Roastbeef vom Simmentaler Rind
frische Pfifferlinge & Oliven, Rotweinglace, Tagliatelle € 33
(1,3,7,9)*

„Ebbes von Hier“

*Geschnetztes „Züricher Art“ vom Rind & Schwein
dazu handgeschabte Dinkelspätzle € 19,90
(1,3,7,9)*

*Rostbraten vom Angus-Beef an zweierlei Zwiebeln
lauwarmer Kartoffelsalat & geschmelzte Maultaschen € 26,90
(1,3,7,9)*

*

*Steak vom Angusrücken, Pfeffersauce
Pommes Frites & Gemüsen € 26,90
(3,7,9)*

*

*Cordon bleu „De Luxe“ vom Duroc-Schweinerücken
Comté, Parmaschinken, Pommes Frites & sommerliches Gemüse € 26*

*

*Gegrillte Schweinelende mit Pfeffer (Duroc-Schwein), Sauce Bearnaise
Pommes Frites & Gemüse der Saison € 26,90
(3,7,9)*

*

*Schweinelende „Badische Art“ Rahmchampignons, Wacholderschinken
Handgeschabte Spätzle & sommerliches Gemüse € 26,90
(1,3,7,9)*

*

Unsere Fischgerichte

Ganze Bachforelle (entgrätet) Fischzucht Zordel Eyachtal

Räucherfischsauce & Kerbelkartoffeln € 26

(1,4,7)

Bretonischer Steinbutt, Sommer-Trüffel

Spaghettini „Chitarra“ Zweierlei Püree, Frittiertes Porree € 44

(1,4,7,8,9)

Heimisches Zanderfilet in Tempura gebacken

Wasabi-Sesam-Mayo, Tomaten-Kartoffelsalat € 28

(1,4,7,8,10)

Glasig gegrillter Thunfisch, Wakame-Algen

Zuckerschotenpüree, Karotte, Wasabi, Süßkartoffel-Glasnudeln € 42

(4,6,8)

Südfranzösische Black-Tiger-Riesengarnelen (2,7)

Tomaten, Knoblauch, Champignons & Chili, Basmatireis € 34

Geangelter Loup de Mer (Filets) Basilikum-Limettensauce

Räucherpaprika, Risotto Classico € 39

(1,4,7)

Unser großer Fischteller vom Lavasteingrill vom Tageseinkauf (350gr) (4,9)

Grillgemüse & Basmatireis € 42

Informationen zu den in unseren Speisen verwendeten allergenen Zutaten teilen wir Ihnen auf Nachfrage gerne mündlich mit bzw. halten zusätzlich eine schriftliche Dokumentation für Sie bereit.

Allergenkennzeichnung:

1 Glutenhaltige Getreide / 2 Krebstiere / 3 Eier / 4 Fische

5 Erdnüsse / 6 Soja / 7 Milchprodukte

8 Schalenfrüchte/Nüsse / 9 Sellerie / 10 Sesamsamen / 11 Weichtiere

Zusatzstoffe

A = Antioxidationsmittel

„Die ausgewiesenen Preise sind incl. gesetzl. Mwst“

Unser „rustikales“ Sommermenü

Zuerst

„Vichyssoise“/eisgekühlt von Staudensellerie & Kartoffeln

Frischkäse-Crostini

(1,7,9)

(als Einzelgericht € 8)

-danach-

Römersalat, Parmesansauce, Roter Rettich, Apfel

Käsecroutons & Wachtelei (Privatzucht Jens Anselm, Rauental)

(1,3,7,)

(als Einzelgericht € 10,90)

Hauptgang zur Wahl

Im Ofen geschmorter Ossobuco (ohne Knochen)

Grüenspargel-Nuss-Risotto, Südliche Gemüse

Glace, Cherrytomaten, Knoblauch

(1,7,9)

(als Einzelgericht € 27)

oder

„Variation vom Landgockel“ vom Grill gebacken & Involtini

Pinien-Kartoffelsalat, Strohkartoffeln, Gurke, Churry, Schmand

(1,3,9)

(als Einzelgericht € 25)

Menüpreis mit Ossobuco € 43

Menüpreis mit Landgockel € 41

Informationen zu den in unseren Speisen verwendeten allergenen Zutaten teilen wir Ihnen auf Nachfrage gerne mündlich mit bzw. halten zusätzlich eine schriftliche Dokumentation für Sie bereit.

Allergenkennzeichnung:

1 Glutenthaltige Getreide / 2 Krebstiere / 3 Eier / 4 Fische

5 Erdnüsse / 6 Soja / 7 Milchprodukte

8 Schalenfrüchte/Nüsse / 9 Sellerie / 10 Sesamsamen / 11 Weichtiere

Zusatzstoffe

A = Antioxidationsmittel

„Die ausgewiesenen Preise sind incl. gesetzl. Mwst“